

スクランブル

石川県 寺井町商工会

九谷再興へ合同協議会

新商品で海外市場開拓本格化

寺井(てらい)町商工会は、海外市場で通用する九谷ブランド確立を目指す「プロジェクト・エフ合同協議会(会長・中兼太郎寺井町商工会会長)」を、九谷焼業界と一体となって発足させた。国が今年度創設したJAPANブランド育成支援事業に、九谷焼産地の新事業展開が採択されて設けられたもの。石川県商工会連合会、小松、加賀の商工会議所、業界の連合会、組合が参加している。

同協議会は、1月28日にパリで開幕する見本市「メゾン&

オブジェ2005」、東京で2月に開催される「テーブルウェアフェスティバル」「いしかわ伝統工芸フェア」で開発商品を展示し、市場調査員も派遣する計画だ。国内向けでは業務用・家庭用食器製品、海外向けには食器、ランプスタンドや花器・香器などで九谷焼の魅力のアピール。将来的には建築、玩具関係など新分野の市場開拓も視野に入れている。



人体に害のない無鉛釉薬を使い、特に欧州では中流・上流家庭に浸透する商品の開発をめざす。出展で得られた情報や市場調査データを分析し、洋食器開発、海外向け装飾の各チームも編成する。業界を挙げての商品化計画、販売戦略に基づく事業展開で「ジャパングタニ」を再興させ、九谷焼のブランド力を高めたいと考えている。

富山県 富山県商工会連合会

合併後の振興策協議

市町村長・議長らと懇談

富山県商工会連合会(石澤義文会長)は、商工会会長、市町村長と同議長との懇談会を12月6日、富山市内のホテルで開催した。

懇談会は、「地域の構造変化と商工会」をテーマに、市町村合併を踏まえた地域振興策などについて話し合った。「平成の大合併」で、県内で最初に合併協議会を設置した大沢野町商工会と細入村商工会や、合併後も旧町村単位で商工会を運営している南砺市、合併協議中の富山地域や射水地区の各商工会の状況が報告され、市町村側の理解を求めた。

商工会側からは、景気対策やまちづくり、商工会組織強化などを柱とした要望書を提出し、出席者に協力を求めた。懇談会に先だち商工会会長会議が開かれ、従来の職員の人事考課に「目標設定」と「自己評価」を設けた人事評価制度を導入することを決めた。石澤会長は、「職員の意欲向上による地域活性化を図る」としている。



長野県 飯田市商工会

「水引」で海外進出

JAPANブランドを世界に

飯田市商工会が進めている「Mizuhiki(水引)文化の海外進出」プロジェクトで売り込む商品が完成し、11月30日、飯伊地域地場産業振興センターで披露された。このプロジェクトは中小企業庁の「JAPANブランド育成支援事業」に選ばれたもので、1月22日から米ロサンゼルスで開催される展示会での展示品の選定会も併せて行われた。

完成した商品は、金色の水引を使った船やクリスマス用のリースなど約30点。東京を中心に和紙を使ったラッピングアートなどの個展を開いている筒井央子さんがデザインを担当した。「アメリカにはない、雅やかな日本の贈答文化を伝えたい」と筒井さんは話す。水引で作った兜の工芸品など既存約120点の展示品も選ばれ、展示会でのブランド名は「IIDA MIZUHIKI」に決定。水引工芸の実演も行われる。

同商工会の湯沢英範事務局長は「芸術的な日本の匠の技を世界に伝えたい」と意欲的に話している。



広島県 海田町商工会

地域に密着した新ビジネス

個別指導で成果あがる

海田(かいた)町商工会が近隣の坂、船越、府中、瀬野川など安芸地区の5商工会に呼びかけ、県内で初めて広域提携するネットワークを構築、それぞれの得意分野で経営指導できる体制を整えた。

これまで同町には、散在する商店が協力する動きもなかった。倒産や廃業も目立ち、同商工会は2002年、経営革新支援法をきっかけに、広島県商工会連合会が始めた地域密着型・経営革新推進事業に乗り出した。定期的に勉強会や講演会を開き、地域おこしを提案する。

大型商業施設への危機感も加わり、過去2年の実績では、同県商工会連合会を通じて認定された事業55件のうち、安芸地区が3割16件、海田町が9件を占める。同商工会の池尻龍司経営指導員は「近隣と協力体制を組んだ結果、個別指導で個人事業主の意欲を掘り起こせた」と語る。

「高齢化が進む中、お客さんを待っているだけではだめなん

です」。美容室ビューティセブンハウス(中田喜美子社長)は介護福祉施設への訪問美容を始めた。02年、商工会が開いた経営革新セミナーに参加。中小企業診断士からアドバイスを受け、3ヵ月後には新ビジネスをスタート。現在のスタッフは4人。営業活動に苦戦しているが、滑り出しは順調だ。

日浦山運輸は、取引先の建築業者から譲り受けた廃材を利用した炭の商品化に注目し、04年、商工会に相談した。シロアリ対策にもなるという炭を使った建築材を開発中である。山崎吉樹専務は「新事業には不安もあったが、経営相談しながら早い時期に事業化したい」と期待を語る。

建築業のウエカド(上角善之社長)は03年、事業拡大に向けて営業拠点のモデルハウスを町の中心部に建て、地域向け料理教室やミニコンサート会場にも利用する。同社長は「商工会の後押しで資金や集客など難しい計画を進められた。おしゃれな海田をめざし、地域に恩返ししたい」との夢を語る。



茨城県 龍ヶ崎市商工会女性部 コロッケ売上金を運営に NPO法人設立へ

龍ヶ崎(りゅうがさき)市商工会女性部(吉田京子部長)が、手作りの「まいんコロッケ」を町おこしに生かし、NPO法人(特定非営利活動法人)の設立準備を進めている。

同女性部の役員などが、商店街に活気を取り戻そうと4年ほど前にボランティアでコロッケ作りを始めた。市が中心市街地活性化対策の一環として、上町商店街の旧銀行店舗に「まいん」と名づけた施設を整備したのがきっかけ。コロッケの売上金などを法人の運営資金に当て、来春の法人設立を目指して1回めの勉強会が同商工会で開かれた。

コロッケは、当初施設裏の駐車場で直売していたが、現在は毎月第1日曜日に八坂神社近くの「にぎわい広場」で開催される「まいんバザール」の会場で販売している。飲食店や商店会などが行う赤飯や焼きそばなどの販売や、演奏会などの

イベントも行われるなど、毎回人気を呼んでいる。

市内の飲食店は「コロッケ倶楽部龍ヶ崎」を結成。加盟する23店がコロッケを素材としたアイデア料理をメニューに加えている。また、加盟店のコロッケ料理を食べ歩いてスタンプを集めると、抽選で東京ディズニーランドの招待券などがもらえる「コロッケの国めぐりスタンプラリー」を行うなど、町おこしが広がっている。

勢いをさらにつけるため、このたびNPO法人設立を計画したもので、コロッケを作る作業所や完成品を保管する冷凍施設を確保。事業の中心を担う吉田部長は「中心市街地の活性化が第一の目的。失敗を恐れず挑戦していきたい」と語る。



山形県 最上町商工会 お年寄りに宅配・出張サービス サービス一覧を配布

最上(もがみ)町商工会は、かねて取り組んでいた宅配・出張サービスの実施要綱をまとめ、申込先やサービス内容を一覧にした掲示用チラシを各家庭に配布した。地域おこしの一環で、高齢社会(同町の65歳以上の高齢化率28.5%)に対応した消費者の利便性確保のシステムづくりと地域商工業の振興を目指し、県の補助を受けて企画したもの。



宅配・出張サービス事業は、需要が多いと考えられる雪下ろし作業、理容・美容、バリアフリー工事の3項目を重点に取り込んでいく方針。地元商工業者のノウハウを生かしたサービスの提供を目指す。注文の窓口は同商工会が担当することとし、町内を東西に分けて、それぞれのサービス部門の参加企業・商店受託までの流れなどを決め、チラシを作製してきた。

雪下ろしは1人1日8時間、昼食などなしで12,000円。特別養護老人ホームや病院などを想定した出張理容・美容は、カットが2,500円、出張費が1,000円。雪下ろしとバリアフリー工事はいずれも事前に見積りを示し、了承を得たうえで作業に入る。料金については、介護保険や町独自の助成金を組み合わせ、負担の軽減も図る。同商工会では、周知と並行して受付を開始し、「お年寄りを中心にした需要に積極的に対応したい」と話す。

沖縄県 与那城町商工会女性部 海中道路をごみゼロに 花を植えてポイ捨て防ごう

与那城(よなしろ)町商工会女性部(安谷屋艶子部長)が中心となり、県の補助を受け、「ごみゼロの住み良い街づくり」事業をスタートさせた。

町を代表する観光地・海中道路はごみ収集が行われていないため、ごみは自分で持ち帰るなど、利用者のモラルに頼らざるを得ない。しかし、観光客が出したごみが慢性的に放置されるなど、深刻な状況が続いている。そのため、ごみを捨てにくい環境をつくる取り組みを女性部が立ち上げた。



ロードパーク内にプランターを設置したり、花壇を作ってポイ捨てのない美しい観光地を目指す。また、トールペイントで手作りの看板を設置し、観光客らに協力を呼びかけるほか、町内清掃活動にも力を入れる。

この取り組みを成功させようと11月6日、町職員や町民、海の駅「あやはし館」のスタッフらボランティアが参加して、草刈りや花壇作りを行った。

安谷屋部長は「美しい景観を大切な財産として、美化に努めたい」と意欲を示し、経営指導員の池宮城勝枝さんは「大勢が連携してのゴミ問題取り組みは初めて。行楽地でのマナーをあらためて考えるきっかけになれば」と期待している。

岩手県 山田町商工会 やまだイケ麺!! スタンプラリー 商店街活性化に一役

山田(やまだ)町商工会の山田の魅力発信実行委員会(委員長阿部幸栄町商工会長)の主催で、ラーメンやうどんなど自慢の麺を内外にPRしようと、11月中旬から12月31日まで「やまだイケ麺!! スタンプラリー」を行った。町内には麺類を扱う飲食店が約40店あり、このうちラーメンを中心にそば、うどん、パスタを提供する22の飲食店が参加した。

各店はメカブやアカモク、ホタテなど地元の特産品を使った自慢の味をお薦めメニューとして紹介。参加用の台紙を持参し、お薦めメニューを食べれば50円引きの特典のほか、所定のハガキに利用した店で6食分のスタンプを押してもらい、

投函すると抽選で参加店の食事券や麺セットが当たる。北浜ラーメン店主の松崎繁夫さんは、「お客さんを広めるいい機会。頑張りたい」と笑顔を見せた。

期間中の12日には、スタンプラリーを盛り上げようと、ジャンボかた焼きそば大試食会を、町のコミュニティーセンター前広場で開いた。会場では参加店主らが1,000人分の麺を油で揚げ、1.8mの大皿に揚げた麺を高く積み上げ、12種類の地元の素材が入ったあんをかけ、訪れた多くの来場者に振る舞った。同実行委事務局の佐藤秀樹さんは「リピーターを増やし、商店街の活性化に結びつけたい。隠れた名店を発掘してほしい」と期待を寄せている。

